

Unser Menü im April 2019

Bärlauch-Rahmsuppe mit Kräuterkracherle

€ 7,50



Geschmorte Lammhaxe in Knoblauch-Tomaten-Jus auf Paprika-Zucchini-Gemüse Mandelbrokkoli Bärlauchknöpfe

€ 19,50

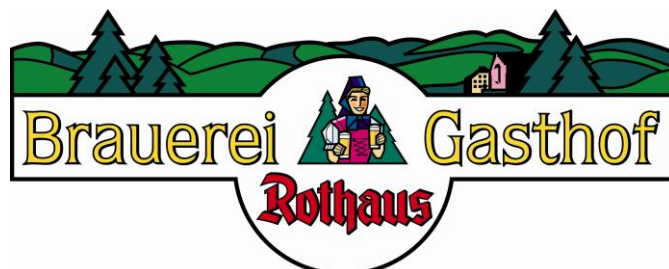


Rhabarber-Creme Brûlée mit Erdbeer-Minze-Salat und Joghurt Waldbeereis

€ 7,50

Menüpreis € 32,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Sie haben eine Allergie oder eine Lebensmittel-Unverträglichkeit?
Bitte sprechen Sie uns an.
Gerne händigen wir Ihnen unsere „Allergene Speisekarte“ aus.



Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen
im Schwarzwald Maidle-Sud,
bunte Gemüse garnitur
und Petersilie kartoffeln ¹⁷
dazu empfehlen wir ein Rothaus Schwarzwald Maidle

€ 19,50

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und gebratenen Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße
frühlingsfrische Gemüse garnitur
und unsere hausgemachten Spätzle ^{2,3,15}
hierzu empfiehlt unser Küchenchef ein Rothaus Schwarzwald Maidle

€ 15,50

Gebratene Lachsforelle

auf bunten Gemüsenudeln
und grünem Spargel
mit gekräuterten Kirschtomaten
unsere Empfehlung: alkoholfreies Rothaus Pils

€ 21,00

Gebratene Rehplätzchen

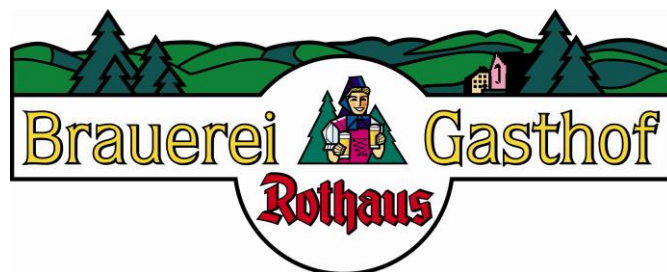
aus heimischer Jagd
in Wacholdersoße
frische Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahm
mit buntem Rahmwirsing
und Schupfnudeln
dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Rothaus Märzen

€ 24,50

Geschnetzelter Rinderrücken

mit Champignons und Rosa Beeren
in Rothaus Whisky Cream-Soße
bunte Gemüse garnitur
und unsere hausgemachten Spätzle
dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Rothaus Pils

€ 19,50



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen: Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen ¹

Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,50
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

Salat und mehr ...

Ein Paar Weißwürste

mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel
dazu empfehlen wir ein fruchtig frisches Rothaus Hefeweizen

€ 6,50

Hausgebeizter Lammschinken

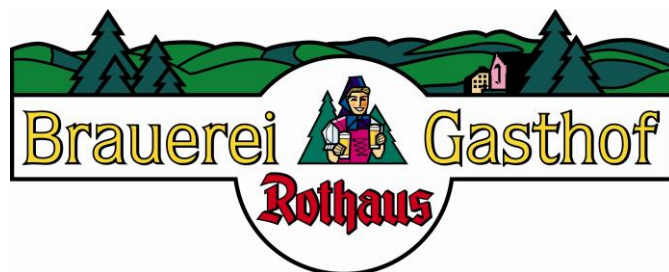
auf Salat von grünem Spargel
und Kirschtomaten
in Rothauser Weizenbierdressing ^{1,5}
dazu empfehlen wir ein Rothaus Märzen

€ 9,50

Tannengeräucherte Forellenfilets

aus dem Wutachtal
mit geraspeltem Meerrettich,
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur,
dazu unser Hausbrot ^{5,11,17}
... und dazu empfehlen wir ein alkoholfreies Rothaus Pils

€ 14,50



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,80

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 6,50

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,15} € 5,80

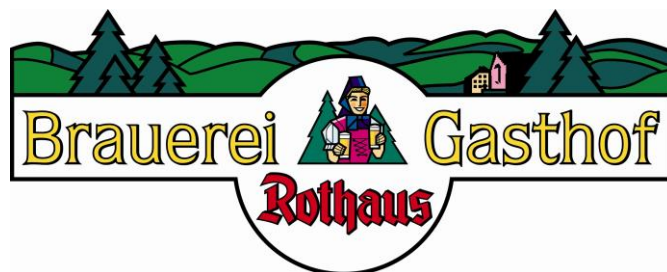
Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 11,90

Brokkoli-Käse-Taler
auf rahmigen Bärlauchknöpfle
und fruchtiger Tomatensoße € 12,50

Unser veganes Gericht

Rothauser Perldinkelrisotto
mit Märzenbier und Wurzelgemüse gegart
dazu gebratener Kräuterseitling
und scharfe Tomaten,
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 12,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter
und Röstzwiebeln,
Gemüse vom Freiburger Markt
und gebackene Rosmarinkartoffeln

€ 24,00

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße,
dazu mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{2,3,5}

€ 15,00

Deftiger Bierbraten

vom Schwarzwälder Naturpark-Schweinenacken
in Rothauser Märzenbiersoße,
unser Apfel-Rotkohl
und hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenem Schäufele,
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Eisenbacher Bauernbratwurst,
dazu Märzenbiersoße, bunter Rahmwirsing
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{2,3,4,5,7,11,15,17}

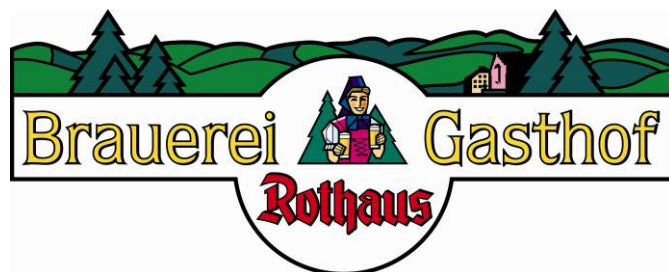


€ 15,90

Geschmortes Rehragout

in feiner Wacholdersoße
Pilze in Kräuterrahm und Preiselbeerapfel,
dazu mariniertes Rotkraut, Mandelbrokkoli
und unsere Haselnusspätzle

€ 21,00



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,00

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,50

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen ^{2,3,11,15}

€ 11,50

Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig und Rapsöl
angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten
dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3,11}

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen 2 Scheiben Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,15,17}

€ 9,80

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{3,4,11}

€ 9,80

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit marktfrischem Gemüse
und Pommes frites

€ 14,50